

FICHE TECHNIQUE

« Entremets »

Entremets Mûre Sauvage

Suggestion par DGF

Pour 1 cadre de 8 personnes

<u>DENREES</u>	<u>UNITE</u>	<u>QUANT</u>	<u>PRIX UNIT</u>	<u>TOTAL H.T.</u>	<u>TECHNIQUE DE REALISATION</u>
<i>Biscuit chocolat</i>					<ol style="list-style-type: none"> Réaliser le beurre noisette et laisser refroidir Monter au batteur œuf, sucre et sucre inversi Fondre le chocolat Tamiser farine et fécule ensemble Ajouter le beurre dans le chocolat Ajouter ce mélange aux œufs montés Incorporer la farine délicatement Cuire à 160°C four ventilé environ 10 min
Œufs	U	75			
Sucre	g	30			
Sucre inversi	g	30			
Beurre noisette	g	65			
Chocolat noir 64%	g	65			
Farine	g	37			
Fécule	g	12			
<i>Marmelade de mûres</i>					<ol style="list-style-type: none"> Chauffer ensemble la purée et les mures Mélanger ensemble l'agar agar et le sucre Ajouter à la marmelade, laisser cuire qqes minutes et ajouter l'arôme lavande. Mixer le tout et verser sur le biscuit refroidi.
Purée de mûre	g	166			
Mûre surgelées	g	166			
Sucre	g	125			
Agar-agar	g	2			
Arôme lavande	g	0.5			
<i>Mousse chocolat</i>					<ol style="list-style-type: none"> Réaliser une crème anglaise avec les jaunes, et la crème Verser sur la gélatine ramollie, la trimoline et les chocolats Mixer le tout et refroidir Monter légèrement
Jaunes d'œuf	U	3			
Sucre inversi	g	50			
Gélatine	g	2			
Crème liquide	g	200			
Couverture lait	g	50			
Couverture noire	g	50			
Beurre	g	63			
<i>Glaçage chocolat</i>					<ol style="list-style-type: none"> Bouillir le lait, le sucre Ajouter le cacao et le praliné, porter à ébullition verser la mase gélatine, puis le nappage neutre Mixer et utiliser à 35°C Nappage neutre + oxyde de titane 55°C
Lait	g	190			
Sucre	g	240			
Poudre de cacao	g	65			
Praliné	g	65			
Gélatine poudre + eau	g	13 + 66			
Nappage neutre	g	133			
<i>Pâte de fruit mûre</i>					<ol style="list-style-type: none"> Chauffer la purée avec les 100 g de sucre Ajouter le mélange agar , sucre Porter à ébullition 1 mn Couler en cadre avt de détailler.
Purée de mûre	g	114			
Sucre	g	100			
Agar	g	2.25			
Sucre	g	12			
					<p><i>Dressage et présentation :</i></p> 